

Meny på Seasons under Båtmässan 2020

Lunchen serveras på restaurang Seasons på plan 2.

Mån-fre 11:30-16:00

Lör-sön 11:30-15:00

Fredag:

Lammrostbiff med belugalinser, syrad morot, persilja, rödvinssås samt potatispuré

Vegetariska biffar med belugalinser, syrad morot, örtcrème samt potatispuré

Lördag:

Panerad kummel serveras med haricotsverts, sockerärter, citron, kaprisemulsion & kokt potatis

Tortelloni, kapris, oliver, fetaost, tomatsås toppat med färsk spenat

Söndag:

Kycklinglår med jordärtskocka, vitlökspicklad pumpa, haricotsverts, rostad tomat/kycklingsky serveras med klyftpotatis

Stekt ris, wokade grönsaker, sojastripes serveras med sesammajjo

Måndag:

Thuringer bratwurst & rökt sidfläsk, surkål, morot, senap serveras med potatispuré

Cannelloni, grillade grönsaker med parmesanvelouté

Tisdag:

Bakad lubb med fänkål, rädisor, syrlig tomat, persiljevelouté serveras med kokt potatis

Gratinerade rödbetor, Chevré, broccoli, rostade pumpakärnor med örtyoghurt

SEASONS

Onsdag:

Biff a la Lindström serveras med saltgurka, ört smör, palsternacka, rödvinssås samt rostad potatis

Vegetarisk Biff a la Lindström serveras med saltgurka, ört smör, palsternacka samt rostad potatis

Torsdag:

Picata på sej ihop med oliver, fetaost, zucchini, tzatziki samt klyftpotatis

Kryddstekt Oumph ihop med oliver, fetaost, zucchini, tzatziki samt klyftpotatis

Fredag:

Kyckling serverad med pak choy, syltad svamp, röd currysås & grönsaksris

Tzay, pak choy serverad med syltad svamp, röd currysås & grönsaksris

Lördag:

Bakad laxsida, vaxbönor, haricotsverts, citron serveras med Sandefjord sås & örtpotatis

Pasta tortellini med svamp, persilja, lök & färskt riven parmesan

Söndag:

Oxbringa med morot, silver lök, pepparrotssås, senap samt rotmos

Nasigoreng serveras med ägg & wokade grönsaker samt asiatisk majonnäs

S E A S O N S